

# LES FORMATIONS UFA LA PROVIDENCE ORCHIES 2 ANS EN ALTERNANCE

Septembre 2026 à Juin 2028

## PUBLIC CONCERNÉ

Jeune entre 15 et 29 ans. Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

## PRÉREQUIS

L'accès est ouvert aux étudiants ayant un CAP Cuisine, un BAC Pro Cuisine, BAC STHR, BTS MHR option B.

## MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de 3 mois au début d'exécution du contrat : Article L6222-12 du code du travail

- 1- Dépôt du dossier d'inscription
- 2- Entretien de motivation
- 3- Signature du contrat d'apprentissage

## PASSERELLES

Possibilité de positionnement en fonction des acquis

## RYTHME

- 400h de formation (1ère année)
- 400h de formation (2ème année)
- 2 jours par semaine à l'UFA

## LIEU

UFA La Providence, 38 rue Jules Ferry  
59310 ORCHIES

## COÛT

Les études sont gratuites.  
Formation d'un coût de 7369€/an financée par les OPCO.

## PERSPECTIVES ET DÉBOUCHÉS

- BTS MHR option A, B ou C
- CS Desserts de Restaurant
- CS Employé Traiteur
- Chef de partie / sous-chef
- Cuisinier en restaurant ou hôtel
- Responsable de production culinaire



## INTERLOCUTEUR

Ludovic DOMONT  
Directeur adjoint de l'UFA  
La Providence Orchies



## BP ARTS DE LA CUISINE

Il maîtrise les techniques professionnelles dans un objectif principal d'élever sa maîtrise culinaire pour devenir un technicien hautement qualifié de la cuisine gastronomique.

Cette formation d'excellence de même niveau que le BAC est d'avantage axée sur la pratique professionnelle. Elle permet d'approfondir et de maîtriser parfaitement les techniques de cuisine acquises précédemment, en y intégrant les exigences dues à l'évolution du secteur. L'objectif est désormais de dépasser le stade de la production simple en travaillant des produits bruts et frais, en améliorant ses savoir-faire culinaires, en alliant la créativité à une alimentation équilibrée et en apprenant à gérer un ou plusieurs commis.

### CONTENU DE LA FORMATION

Pour les apprentis ayant validé des blocs de compétence, une convention d'adaptation de parcours sera nécessaire.

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Conception et organisation de prestations de restauration
- Préparation et productions de cuisine - Gestion de l'activité de restauration

### ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Expression française et ouverture sur le monde
- Anglais
- Arts appliqués et cultures artistiques

### MODALITÉ, MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Formation en présentiel
- Alternance théorique et pratique
- Accompagnement et suivi individuel
- Intervention de professionnels

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation tout au long de la formation
- Examen ponctuel en fin de formation

### MOYENS HUMAINS

- Equipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée

### OBJECTIFS

- Approfondir les techniques professionnelles et managériales du cuisinier
- Animer une équipe.
- Réaliser des productions culinaires à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au respect de l'environnement et du développement durable.
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Organiser sa production.
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication.
- Participer à la distribution des mets.

### ACCÈS HANDICAP

Notre UFA et ses locaux sont accessibles aux apprentis en situation de handicap.  
Notre personne ressource handicap est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins : Mme Rachel LIPS  
03 20 41 59 84 - cpeefa@ndpo.fr

(1) locaux et adaptation des moyens de la prestation locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite  
Réglementation ERP  
Service Handicap du CFA Jean Bosco :  
handicap@cfajeanbosco.fr

## TARIFS DE LA FORMATION

Prix de vente : 7369€/an

Selon le décret n°2023-858 du 06 septembre 2023 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage ».

Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap). Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.

Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal ».

Tarif de la formation = montant de la prise en charge OPCO.

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

Code RNCP : RNCP38431, fiche publiée le 21/12/2023\*

\* Pour plus d'informations taper le numéro de la fiche sur [www.francecompetences.fr](http://www.francecompetences.fr)

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la jeunesse.



### RENSEIGNEMENTS

Mme Jessica GUILBERT

Téléphone : 03 20 41 10 40



### INSCRIPTIONS

Mme Corine DELVALLET

Téléphone : 03 20 41 56 81

Mail : [bgcfa@ndpo.fr](mailto:bgcfa@ndpo.fr)

### ADRESSE

UFA LA PROVIDENCE

38, rue Jules Ferry

59310 ORCHIES

[www.ndpo.fr](http://www.ndpo.fr)



## TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION

NE

Taux d'obtention du diplôme

NE

Taux de poursuite d'études

NE

Taux d'interruption en cours de formation

NE

Taux d'insertion professionnelle à 6 mois

NE

Dont taux d'insertion dans l'un des métiers visés par la certification

## VALEURS AJOUTÉES



UFA à proximité de la gare d'Orchies



Locaux et matériels à la pointe de la technologie



Partenariat pour l'achat de matériel professionnel



Tenue professionnelle offerte aux primo-entrants



Aide à la recherche d'entreprise



Internat



Restaurant d'application Le Bistrone



Formateurs du monde professionnel